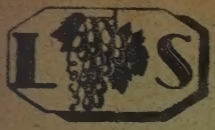


PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

REPRESENTANTS DEMANDES

LA NOUVELLE POMPE Bté S. G. D. G

TYPE S. 51

SERRADO

POUR LA MANUTENTION DES

VENDANGES CUVEES

St-THIBERY (Hérault)

SOUFRE TRITURE VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES

ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue George-V. — PARIS (8e)

LA LITTORALE

BÉZIERS

69me — N° 46-47 16-23 Novembre 1952

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Le Congrès extraorflinaire de la F.A.V. . 269
— — Raisins de table (IV). 271
Louis Delbos. — Raisins de table en Lot-et-Garonne. 274
N. — Lauréats de l'Académie d'Agriculture en 1952. 276
Edouard Nègre. — Le levurage dans la pratique vinicole. 276
P. Truel. — La Coopération appliquée à la production et à la vente des bois et plants de vigne. 281
B.-A. Samarakis. — Situation de la Viticulture dans le monde. 284
André Prax. — Le prix du blé pour le calcul des fermages. 288
Questions diverses. — **V. Charrin.** Précisions sur les soufres noirs. 289
— **René Gros.** Les soufres noirs. 291
— **Pierre Larue.** La vigne dans l'Etat de Wasington. 292
Partie officielle. — Décret relatif à la commercialisation des vins des récoltes 1951 et 1952. — Dommages de guerre. 292
Informations. — Les travaux agricoles et viticoles en novembre. — Les journées du riz. — Station œnologique de Bourgogne. 293
Bibliographie. — Bulletin commercial. S.N.C.F. — Météorologie.

CHRONIQUE

Le Congrès extraordinaire de la F. A. V.

Il serait peu utile de reprendre par le menu les événements bien connus qui ont marqué depuis deux mois l'évolution de la situation viticole. Aux mécomptes d'une récolte plutôt faible chez certains, au prix du vin peu en harmonie chez beaucoup avec les dépenses engagées comme avec celles qui restent à faire, s'ajoutent pour d'autres, les charges d'une distillation qui se montre sans effet sur les cours tout en restant ruineuse pour l'Etat.

Défavorable à l'ensemble, cette situation n'est cependant pas intolérable à tous les vignerons ; elle laisse indifférents, au plus elle n'émeut guère, les producteurs favorisés par les conditions naturelles et elle affecte le moins ceux qui, par le choix du cépage et celui du sol, ont pris la plus grande responsabilité dans l'excès de production que l'on déplore sans y remédier.

Tout autre est le sort de ceux qui sont restés attachés à l'exploitation des terres peu fertiles et à la culture des cépages de qualité. Sans eux, la qualité de nos vins serait telle que les consommateurs, déjà réticents, auraient adopté d'autres boissons. Il y a quelques années, je m'étais permis de les appeler des « spoliés » ; depuis, les viticulteurs assujettis à la distillation obligatoire se sont eux-mêmes qualifiés ainsi et l'on pourrait

voir dans cet emprunt un témoignage du mépris dans lequel ils tiennent les intérêts, pourtant légitimes, des producteurs de vins de coteaux. Ceux-ci n'ont pas vu leur sort s'améliorer ; peut-être même ont-ils senti quelques-uns de leurs défenseurs naturels les abandonner sur la pointe des pieds, tel celui qui, un jeudi, prétendait qu'il n'y avait plus lieu de maintenir des productions de 25 hectolitres à l'hectare sans dire, en même temps, ce que devenaient les terres cultivées, les maisons, les écoles, les coopératives, les clochers et les hommes.

Ainsi disparaissent les plus grosses préoccupations et, notamment, celles que suscite la déplorable concurrence dont j'avais, dès 1949, montré toute la nocivité et celles que font naître des pratiques que l'on tolère puisqu'elles sont : concentration et traitements divers des vins, illégalité des plantations et des transports, coupages abusifs, sucrage excessif, etc...

Comme rien n'est fait, ceux qui souffrent le plus en viennent à souhaiter le pire. C'est ce que j'avais fait entrevoir ici même, il y a à peu près un an et c'est ce qui me valut une algarade inattendue que je n'ai pas oubliée. C'est, probablement, ce qui a porté le président Henri Vidal à réclamer la liberté totale des transactions. Sans doute ne risque-t-il pas de recevoir satisfaction.

Le projet gouvernemental, qui n'est qu'un palliatif, reste dans les cartons du Ministère de l'Agriculture et je rends hommage à la clairvoyance d'un interlocuteur qui ne me cachait pas, il y a bien douze mois, que ce projet, unanimement salué comme une entreprise louable et noble, recevrait de ce chef des éloges non mesurés, mais qu'il resterait indéfiniment dans cet état aussi riche de promesses que vide de réalités. C'est donc en toute sécurité que les ordres du jour ne manquent pas de s'en réclamer ou bien qu'ils se trouvent, à son égard, pleins d'agressivité.

On peut taxer de timidité les services auxquels il incombait de faire progresser jusqu'à leur application les dispositions de ce projet. Peut-être ne s'est-on pas pleinement convaincu de sa nécessité ? Peut-être en trouverait-on l'esprit contraire à des opinions inexprimées ? Plus probablement, l'accueil que lui ont réservé les professionnels s'est montré un facteur déterminant.

En dehors de ce projet, il n'existe aucun programme constructif, aucune autre proposition tendant à établir l'équilibre approximatif de la production avec la consommation du vin.

Faute d'accepter assez nettement ces dispositions, faute d'en réclamer assez vivement l'application, faute d'en exposer assez clairement la nécessité aux parlementaires, en proie à des influences internes contradictoires, la Fédération des Associations

viticoles subit les conséquences néfastes des activités fractionnelles de plusieurs groupements. On mesurera l'étendue du mal en constatant qu'au prochain Congrès extraordinaire qu'elle envisage de tenir à Paris, les 15 et 16 décembre 1952, on se proposerait d'inviter le groupement des producteurs de vins de grande consommation (M. le sénateur Durand), le groupe Marcellin-Albert (Me Donnadieu), la F.E.N.A.V.I.N.O. (M. Marot), le « Comité » Coulondre, etc..., afin que « par la confrontation des points de vue soit simplifié et modernisé le problème viticole ». A Baixas, on a peut-être lieu de redouter cette simplification et cette modernisation que l'on attend ici avec curiosité.

Plus sérieuses sont les données sur lesquelles M. Ph. Lamour s'est appuyé pour réclamer ces assises extraordinaires. Le vrai problème, écrit-il, c'est la nécessité dans laquelle la viticulture se trouve de limiter les excédents faute de pouvoir en écarter définitivement le risque naturel et de les résorber ensuite dans des conditions qui n'entraîneront aucun déficit pour le trésor. Les spoliés dont j'ai parlé en sont donc réduits à mettre tous leurs espoirs dans les moyens que l'on compte employer pour limiter les excédents.

A leur place, je me croirais tenu à une grande vigilance et, fort d'un droit naturel qu'on ne me contesterait pas sans péril, je me permettrais de parler haut, aussi haut que les singuliers *invités* du Congrès extraordinaire de décembre prochain.

Une certaine unité professionnelle peut, en effet, se rétablir par des artifices et des promesses et surtout par des moyens financiers. Les vignerons des coteaux et des bons cépages n'ont certainement pas manqué d'entrevoir l'obligation qui pourrait leur incomber de prélever sur leurs maigres ressources l'argent qui prolongerait la vie du système qui les écrase.

Le Congrès de décembre est donc pour eux, comme le dit si bien M. Lamour, *leur dernière chance*.

Et ce n'est pas — encore — une question de Gouvernement, car il est bien improbable, ou nous sommes bien mauvais juge, que celui-ci veuille intervenir avant que soient connus les résultats de ce Congrès et ceux de la Commission consultative. Un délai supplémentaire, en somme.....

Raisins de table (IV)

J'ai évoqué rapidement les principaux cépages cultivés pour la table dans la métropole ; à côté de ceux qui jouent un rôle essentiel dans les vignobles spécialisés, d'autres n'ont qu'une importance secondaire et il en est, enfin, qui sont à la fois raisins de cuve et raisins de table.

Les ressources que renferme notre patrimoine viticole ne sont pas pour autant épuisées : nombre de cépages offrent à la consommation familiale comme à l'attention des amateurs, des raisins qui, faute de propriétés commerciales, sont assortis de qualités plus ou moins remarquables de saveur, de forme, de précocité, de dimensions, de couleur, etc...

Ce sont ces cépages des jardins et des treilles, *cépages d'amateur*, *raisins de consommation familiale* que j'ai l'intention de signaler et de caractériser sommairement.

Les *Muscats* sont, par excellence, raisins de cette sorte disposés qu'ils se trouvent par leur parfum et par leur saveur à attirer l'attention sinon à la retenir bien longtemps. Il en est qui sont de simples raisins de cuve que l'on n'a cependant pas négligé d'éprouver.

Dans les **Muscats blancs à petits grains,** je classe le *M. de Frontignan*, le *M.* dit de *Rivesaltes* et selon des observations de l'un des nôtres, le *M. de Die*. Cépage population, ce *Muscat* mûrit en IIme plutôt hâtive, mais bien après le Chasselas. En 1952, on le récoltait vers la fin d'août à Frontignan et le *Chasselas* de Villeneuve-les-Maguelone, à quelques kilomètres, était alors cueilli et expédié. Ce n'est qu'un bien médiocre raisin de table, trop sucré, trop parfumé, bref, trop « *Muscat* ». Un **Muscat noir à petits grains** de IIme époque hâtive également, a été vu récemment par M. Galet, comme identique au *M. blanc* et différent du **Muscat d'Eisenstadt** qui est noir aussi et, je crois bien, plus hâtif. L'existence d'un **Muscat rouge à petits grains** de IIme époque est signalée par N. Marzotto. Je ne le crois pas connu à Frontignan. Mais ces raisins ne sont guère que des raisins de cuve, croqués à la vigne, sans plus.

Je ne suis pas en mesure d'affirmer l'identité des cépages précédents avec les **Muscats d'Alsace,** parmi lesquels figurent un *Muscat blanc*, un *Muscat rose* et un *Muscat noir* réputé « très rare ». Je crois comprendre qu'il s'agit de cépages de IIme précoce, plus utilisables pour la cuve que pour la table. Le rôle des **Muscats d'Alsace** sur les marchés locaux ne peut être que très faible ou même nul.

Le **Muscat rouge de Madère** se distingue des précédents par sa précocité : 1re époque. Le *Caillaba*, décrit par J.-A. Dolèris, peut-être rencontré, en 1951, à l'état de traces par J. Artozoul, J. Baudel et moi-même, à Madiran, peut correspondre à ce type qui est resté confiné aux treilles, jardins, etc... Deux souches sous mes yeux depuis... trop longtemps, mûrissent, en Gironde, avant des *Chasselas* voisins, mais moins bien exposés ; l'oïdium est l'ennemi de ce cépage, à grappes trop compactes

qui est, cependant, une ressource pour le généticien en raison de sa précocité relative.

Le **Gros Muscat violet Odart**, reçu par ce dernier du Baron Mendola, est donné pour tardif : IIIme époque au moins. Je ne le connais pas.

La France, aux richesses ampélographiques naturelles considérables, est néanmoins pauvre en cépages à raisins musqués, bien que le goût musqué se retrouve, notamment, chez certaines formes de *Chardonnay*, de *Chasselas*. Il me semble que la fréquence des types musqués s'élève vers l'Orient. L'Italie est déjà plus riche que la France.

Le **Muscat de Canelli**, dénomination plus précise que celle *M. blanc du Piémont*, est cultivé pour la cuve dans la zone viticole d'Asti ; il est plus tardif, IIIme époque, que le *Muscat blanc à petits grains* du type Frontignan ; il aurait aussi une grappe plus grosse.

Et je peux bien nommer **Muscat rond blanc tardif à gros grains**, le cépage appelé **Moscatellonne bianco**, cultivé en Italie méridionale, à baies sphériques, tardif, de IIIme époque, à pulpe croquante, différent du *M. de Canelli ;* ce cépage peut être déjà établi en France ainsi que le **Moscatellone nero** également diffusé en Italie méridionale et en Sicile et qui a des baies luisantes, non pruinées, grosses et discoïdes.

Doit être signalé le **Muscat violet**, dit aussi *Muscat violet de Madère* qui est de IIme époque. Est sans doute encore un autre cépage le **Muscat rouge de Malaga**, cultivé pour sa rusticité dans les situations humides de la Lombardie selon G. Dalmasso, à baies sphériques, noir bleuâtre, à pulpe charnue, qui mûrirait avant le *Muscat de Hambourg*. Et il faut ajouter le **Muscat jaune** ou *Muscat croquant* de IIIme époque, à la couleur et à la pulpe caractéristiques, à la saveur différente.

Je ne peux manquer de citer le **Muscat de Terracina**, blanc, IIme époque, introduit en France dans les Pyrénées-Orientales, où M. le Docteur Bobo et d'autres le cultivent à la place du *M. de Rivesaltes*. Je ne sais si ce raisin est présenté sur des marchés français : en Italie, il joue un certain rôle sur les marchés de Rome, de Florence, des villes du Nord et dans les exportations. C'est un raisin à baies sphériques, à pulpe peu croquante.

Je n'ai certainement pas épuisé la liste des *Muscats* italiens pleine de ressources que le généticien saura utiliser et peut-être de moyens que les producteurs français de vin et de raisin ne voudront pas négliger. Mais il me reste à poser une question. Où faut-il placer l'**Aleatico bianco**, musqué de IIme époque (+

dans les provinces de Turin et d'Alexandrie), l'**Aleatico nero** plus répandu dans toute l'Italie, en Sicile et en Corse (IIme époque) et l'**Aleatico rosso ?** Et quelle différence les sépare de nos *Muscats à petits grains ?*

Le **Muscat fleur d'oranger** blanc, à baies sphériques, de IIme époque, mais faible et à peau fine, éclatant facilement, est le type de ces cépages d'amateur qui n'ont pas pris d'importance commerciale. On le donne pour synonyme du *M. de Jésus*, du *M. Primavis* et de l'*Org Tokos* introduit de Pécs par Pulliat. La face supérieure de ses feuilles est rugueuse alors qu'elle est lisse chez le **Muscat précoce du Puy-de-Dôme** blanc, de IIme hâtive, vigoureux et qui ne pourrit pas.

Le **Muscat d'Alexandrie** que j'évoque ici en même temps que d'autres muscats a une importance beaucoup plus grande. C'est le *M. Romain* ou le *M. d'Espagne* connu des Français.

(à suivre) J. Branas.

RAISINS DE TABLE EN LOT-ET-GARONNE

Très intéressé par votre étude sur les raisins de table et producteur sur les coteaux argilo-calcaires bordant la plaine de la Garonne où les conditions de culture sont si différentes du Midi Méditerranéen, je me permets de vous apporter quelques remarques et observations sur quelques cépages cultivés dans notre région.

Perle de Csaba mûrit chez nous vers le 20 juillet (1952). Vendu sur un marché local avec les premiers *chasselas* d'Algérie a fait 150 fr. le kgr., 180 fr. au détail, il est évident que sa fraîcheur comparée à ceux-ci militait en sa faveur, mais son goût vraiment remarquable a plu à la clientèle. Sa faible production pourrait se corriger comme vous l'indiquez par sélection des greffons. Nous connaissons une souche particulièrement productive et non dégénérée où nous prélevons nos greffons.

Madeleine ; nous avons un voisin qui cultive ce cépage depuis pas mal d'années, il l'a sélectionné et obtient de beaux rendements de belles grappes sans coulure qui mûrissent vers le 1er août. Le goût est un peu fade et ne vaut pas celui de notre chasselas.

Reine des Vignes ; je ne crois pas que ce raisin, maturité du *chasselas*, puisse prendre de l'extension sous notre climat, car nous ne pouvons concurrencer le Roussillon comme précocité et malgré sa grosse production et ses belles grappes, son parfum (?), un muscat vraiment déformé, n'est pas du tout agréable à notre avis.

Alphonse Lavallée est ici aussi bon que l'œillade plus croquant et qualité appréciable, conserve sur souche mieux que celui-ci, le *Chasselas* et le *Muscat de Hambourg*. Il fut vendu 75 à 80 fr. en fin de saison.

Rosaki ou Dattier. Nous ferons notre profit des indications que vous donnez au sujet de son mode de conduite ; en effet, en souches basses, ses grosses grappes trop près du sol se pourrissent dès maturité. Le *Dattier* était taxé 75 fr. le kgr. sur les marchés français, nous l'avons étiqueté *Rosaki* et vendu 140 fr. à Paris.

Italia ; le meilleur et le plus beau à notre avis, très demandé sur les marchés ; le plein est loin d'être fait pour cette superbe variété. Très sucré et très musqué chez nous, presque autant que *Muscat de Hambourg*. Se conserve mal sur souche, peut-être ce défaut s'atténura-t-il en vieillissant, par contre se conserve très bien au fruitier.

Voilà avec le *Chasselas*, base de notre culture, et le *Muscat de Hambourg* les quelques cépages cultivés sous notre climat.

En somme avec **Perle de Csaba** nous avons un raisin précoce acceptable, mais uniquement pour les marchés locaux.

Il nous manque pour étager la récolte un raisin tardif ou plutôt se conservant bien sur souche, je ne crois pas que le **Gros Vert** ou le **Servant** vraiment trop insipides puissent nous donner satisfaction. Peut-être parmi les nouvelles variétés étrangères, italiennes, américaines ou belges s'en trouverait-il pouvant réunir les qualités de goût, de couleur, de beauté et de conserve.

Je ne suis pas tout à fait de votre avis sur le peu d'importance que vous donnez au facteur goût. Le **Chasselas** (d'ailleurs très bon en terrain convenable) gardera toujours une clientèle importante, mais les consommateurs font preuve de plus en plus d'éclectisme et une certaine faveur se dessine pour les goûts, formes et couleurs nouveaux voire pour des noms inconnus plus attrayants ; l'histoire du *Rosaki-Dattier* en est une illustration. Certaines obtentions étrangères ont des noms bien évocateurs : **Delizia, Perle de Csaba, Suavis, Aromatica, Mirifica, Blackrose.**

Nous ne cultivons pas en France de raisins roses, mais est-ce désaffection du consommateur ou plutôt appréhension du cultivateur à s'engager dans l'inconnu avec les gros frais que nécessite une plantation.

Le charnu de la pulpe est aussi, à mon avis, une qualité essentielle d'un bon raisin de table, c'est pourquoi on ne peut considérer la formule : variétés à deux fins, comme bien valable, une baie charnue ne donnera que peu de jus au pressoir (nous le savons avec les *Chasselas* très dorés et croquants de nos coteaux) et inversement une pulpe trop fluide n'est pas agréable en bouche.

En m'excusant de vous présenter ces quelques opinions personnelles sur ce vaste sujet, recevez, etc...

Fourtic (Lot-et-Garonne). Louis Delbos.

LAUREATS DE L'ACADEMIE D'AGRICULTURE EN 1952

Dans le Bulletin n° 13 des Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture, nous relevons avec plaisir les noms et récompenses qui suivent :

M. BERGAL. — Directeur de la Secobrah, pour ses nombreuses publications scientifiques et techniques sur l'amélioration de la productivité et des rendements de l'orge.

Diplôme de Médaille d'or.

M. Michel MATVEEF. — Chef de Travaux de la technologie du blé au Service Botanique et Agronomique de Tunisie, pour ses travaux et recherches sur la mise au point des techniques permettant une appréciation scientifique des qualités de blés et leurs dérivés.

Diplôme de Médaille d'or.

M. E. NEGRE. — Professeur d'œnologie, directeur du Laboratoire de Recherches œnologiques et des Industries agricoles à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Prix Henri Gervais.

M. J. PRAX. — Pour son étude : Le rétablissement de l'équilibre agro-sylvo-pastoral, et la mise en valeur du bassin supérieur de l'Agout.

Diplôme de Médaille d'argent.

M. E. RADET. — Directeur de la Station Agronomique de Châlons-sur-Marne.

Prix de la Fondation Lenglen.

M. COLLIER. — Directeur de la Station Agronomique du Massif Central, pour ses travaux sur les terres de Limagne.

Diplôme de Médaille d'or.

M. Henri RICHARD. — Service Agronomique de la Compagnie de Saint-Gobain, pour son ouvrage : Physionomie de la fertilisation en France.

Diplôme de Médaille d'or.

LE LEVURAGE DANS LA PRATIQUE VINICOLE

Diverses personnes nous ont posé des questions sur le levurage.

Nous ne saurions mieux faire qu'en reproduisant ici un extrait de notre travail (1) paru en 1946 « Levurage et Remontages » qui garde aujourd'hui sa valeur.

« Trois avantages principaux du levurage sont signalés par Jules « Ventre (2).

(1) E. Nègre. — Levurage et remontages. *Le Progrès agricole et viticole* et *Annales de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier*, 1946-1947.

(2) Jules Ventre. — *Annales de l'Institut Pasteur*, 1914. — *Traité de vinification*, t. I, 1930, p. 265. — *Annales des fermentations*, 1936, t. II, p. 301, et *Annales Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier*, t. XXIV, fasc. 3.

« 1° Eviter les retards de fermentation dus à l'anhydride « sulfureux ;
« 2° Réaliser une fermentation plus rapide et plus complète ;
« 3° Donner des vins de meilleure qualité.

« Ayant constaté les qualités variables des levains fournis aux vinifi- « cateurs d'une part, les opinions diverses émises d'autre part par des « personnalités souvent qualifiées sur les avantages du levurage, il nous « a paru utile d'essayer de nous faire sur ces questions une idée per- « sonnelle, basée sur l'expérimentation.

« Nous croyons dès maintenant, de certains de nos essais, pouvoir « déduire des directives utiles aux vinificateurs ; le reste sera précisé « plus ou moins vite, suivant les moyens dont nous disposerons à cet effet.

Quelles doivent être les qualités d'un levain ?

« Un levain doit posséder les qualités principales suivantes :
« 1° Sa flore ne doit être composée que de ferments utiles ;
« 2° Ces ferments doivent être capables de se multiplier rapidement « dans la vendange ou le moût qui va être levuré.

« 1° Sur la flore des levains.

« a) *Le levurage n'est pas indispensable pour obtenir de bons vins,* « *d'une façon même régulière.*

« Pour obtenir des vins de qualité et avec un rendement élevé en « alcool, il convient de charger de la transformation du sucre les levures « elliptiques seules, d'éviter tout développement des autres levures, des « mycodermes et des bactéries que peuvent apporter la vendange, l'appa- « reillage, les poussières.

« *Ces conditions se trouvent normalement réalisées par le seul sulfitage* « *de la vendange ;* les levures elliptiques se trouvant être les plus résis- « tantes à l'anhydride sulfureux se multiplient dans le milieu et provo- « quent la fermentation alcoolique avant que les mauvais ferments, ceux « du moins qui n'ont pas été tués, aient pu exercer des ravages.

« Grâce à son pouvoir sélectionnant, qui s'ajoute à ses autres pro- « priétés, l'anhydride sulfureux permet d'améliorer notablement et de « façon peu onéreuse les qualités d'un vin ainsi que sa conservation ultérieure. Peu à peu, après combinaison d'une partie de l'anhydride « avec les sucres, les levures *elliptiques* indigènes se multiplient et pro- « voquent la fermentation. Le levurage n'apparaît donc pas indispensable « dans les petites exploitations, lorsqu'on a peu sulfité ou lorsqu'on « possède une cuverie relativement importante, de telle sorte qu'un retard « dans le départ de la fermentation ne présente pas d'inconvénient.

« b) *Le levurage est cependant un procédé intéressant, particulièrement* « *utile dans les caves coopératives et dans les grandes exploitations* « *viticoles.*

« Dans les grandes caves comme dans les caves coopératives, la question « se présente sous un aspect différent : leur cuverie est rapidement « pleine ; il faut, pour éviter tout arrêt des vendanges qui pourrait être « catastrophique, pouvoir libérer suffisamment tôt, par décuvage, des

« cuves précédemment remplies ; la fermentation tumultueuse, dans ces « récipients, doit être terminée. Il convient donc de faire partir la « fermentation assez tôt ; c'est ce que permet le levurage ».

Le retard de la fermentation peut être important au début des vendanges, surtout si, à l'action de l'anhydride sulfureux s'ajoute celle de pluies ayant lavé les raisins (il peut alors y avoir peu de levures dans la vendange) ou celle d'une insolation intense ayant atténué la vitalité des levures. On peut se poser aussi la question de l'effet de traitements tardifs de la vigne.

« Plus l'installation devient importante, plus l'homme doit trouver les « moyens d'agir favorablement au but poursuivi, de guider la transfor- « mation. De ce fait, le *levurage complète le sulfitage*.

« Il faut penser aussi que l'anhydride sulfureux est rarement réparti « de façon parfaite dans la vendange ; l'addition d'un grand nombre de « levures actives facilite la prise de possession du milieu par les fer- « ments favorables, aux dépens des indésirables en voie de multiplication.

« Le levurage doit permettre d'agir d'une façon plus poussée encore « sur la qualité du produit fini. Dans ses études de sélection, Jules « Ventre a montré qu'il existe des différences d'action entre des levures « elliptiques de souches différentes ; d'autres auteurs et nous-même « l'avons constaté ; les levures elliptiques ne transforment pas toutes « de façon identique la matière première : rendements en alcool, pro- « portion d'acides, d'extrait ou de ses constituants, parfums, peuvent « différer suivant la levure, toutes autres conditions étant égales par « ailleurs, et ces différences se retrouvent, avec les mêmes levures, après « plusieurs années de conservation au laboratoire ou d'année en année « sur les lieux d'origine. Ce sont des caractères fixés. Après dégustation « comparée des produits de ses essais, le professeur Ventre a été amené « à conseiller l'emploi de telle levure de préférence à telle autre sui- « vant la nature de la vendange.

« Malheureusement, parmi les levures utilisables à la vinification, « — nous ne parlons pas ici de certaines levures intéressantes dans « des cas particuliers (3), — il n'a pas été mis en évidence jusqu'à « aujourd'hui des levures surclassant nettement les autres et, *à priori*, « rien ne prouve que, parmi les levures elliptiques indigènes d'un cru, « il n'en est pas d'égales en qualités ou de supérieures à celles que le « commerce fournit, originaires d'une région réputée pour la qualité « de ses vins. Le problème garde son intérêt et doit être étudié plus « à fond ; des levures doivent être sélectionnées au laboratoire et « étudiées en vue de rechercher s'il s'en trouve de particulièrement « intéressantes. L'essai de celles-ci dans la grande pratique, dans des « conditions scientifiquement réalisées et contrôlées, permettra de déci- « der de leur avenir. Il est possible qu'un mélange ou une succession « de levures sélectionnées soit, pour certains vins de qualité, à préco- « niser. Le travail conjugué des diverses stations œnologiques, avec « l'aide de dégustateurs qualifiés, doit permettre d'aboutir à des « résultats intéressants et sûrs.

(3) Levures en voile par exemple.

« Une levure sélectionnée une fois choisie devra être conservée pure « et livrée en activité au vinificateur ; ses qualités doivent être garan- « ties ; tout ceci nécessitera un contrôle délicat par un personnel « qualifié ».

2° Sur l'état d'activité des levains.

Nous soulignions ensuite, la question de la pureté microbiologique « des levures » (4) étant sous-entendue, l'importance de leur état d'activité (fonction de la densité en levures et de la jeunesse des cellules), de leur accoutumance à l'anhydride sulfureux, de leur aération préalable, ainsi que l'utilité de préparer des levains assez abondants.

3° Chantiers de levurage.

Nous exposions enfin différents procédés de préparation des levains et l'intérêt d'organiser, dans les caves, des *chantiers de levurage*, disposés de façon pratique.

Pour ces différents points, le lecteur est prié de se reporter à ce travail ; nous croyons cependant préférable de rappeler en temps opportun comment préparer des levains de levures elliptiques indigènes d'une part, des levains de levures sélectionnées du commerce d'autre part, au moyen d'une méthode permettant d'éviter les frais plus ou moins importants susceptibles de résulter d'autres procédés de préparation.

*
**

Choix des levures

La question plus précise qui nous a été posée est la suivante : *Dans tel ou tel cas quelle levure elliptique nous conseillez-vous d'employer pour préparer notre levain ?*

A une telle question, il est très difficile de répondre dans l'état actuel de nos connaissances.

Si des différences certaines existent entre les levures elliptiques, parfois nettement marquées lorsqu'on compare entre eux du point de vue même de leurs caractères organoleptiques des vins jeunes provenant de moûts identiques, mais dont la fermentation a été provoquée par des levures différentes, elles s'atténuent avec l'âge du vin et ne paraissent pas reproductibles avec certitude ; c'est ce qui ressort des études faites dans notre laboratoire depuis quelques années.

Si l'on recherche avant tout le rendement en alcool, on choisira parmi les levures elliptiques, celle qui transforme le sucre avec le meilleur rendement. Mais, en œnologie, la question rendement doit passer après la qualité. Il paraît logique de penser que celle-ci, fonction bien entendu d'un degré alcoolique minimum qui dépend surtout de la teneur en sucre du moût mis en œuvre, l'est dans une certaine mesure de la proportion et de la nature des produits secondaires de la fermentation tels que le glycérol. Or, la proportion de ces produits secondaires s'accroît parallèlement à la diminution du rendement en alcool. Il ne

(4) Nous appelons « levures » entre guillemets, les cellules de levures et le milieu nutritif qui les contient, c'est-à-dire les levures telles qu'elles sont fournies au vinificateur.

paraît donc pas indiqué de choisir, parmi les levures elliptiques, la plus alcooligène.

Il faut néanmoins tenir compte de ce que les proportions relatives des différents produits secondaires variables avec les levures et les conditions du milieu, ne changent pas de façon parallèle.

Pourquoi diminuer le rendement en alcool si ce sont des produits secondaires sans action sur la qualité des vins dont la proportion augmente ou *a fortiori* s'ils sont défavorables, cas particulièrement signalé avec les levures apiculées.

Aucune expérience ne prouve encore que telle levure elliptique moins alcooligène donnera sûrement des vins de qualité plus grande. C'est l'expérimentation faite dans des conditions rigoureuses qui doit permettre de préciser les levures qui conviennent le mieux à la nature de la vendange et à la qualité du vin que l'on veut faire et permettre de choisir, dans la mesure où la qualité est respectée, les levures les plus alcooligènes.

Dans l'état actuel de nos connaissances, on peut, *sans avantage ou inconvénient prévisible net*, préparer indifféremment des levains avec des levures elliptiques indigènes ou avec des levures elliptiques du commerce. L'avantage de ces dernières réside dans *la facilité de préparation du levain* et ne persiste bien entendu que dans la mesure où elles sont pures, exemptes, veux-je dire, de levures apiculées et pastoriennes et de bactéries. Elles ont généralement pour origine une souche pure de levures elliptiques. Ayant été cultivées dans des conditions bien déterminées sans avoir subi, comme les levures indigènes, l'influence de facteurs météorologiques variables qui peuvent avoir plus ou moins d'effet sur ces cellules, elles ont des propriétés bien connues.

En les choisissant, on évite les aléas que présente l'emploi de levures indigènes qui, suivant l'intensité des facteurs qu'elles ont subi, ne se multiplient pas avec la même facilité de telle sorte que rien ne permet d'affirmer que ce sont des cellules de même variété, les meilleures, qui prendront possession du milieu, quelle que soit l'année.

Il est possible d'assurer, même en grand, la préparation de « levures » pures provenant de la multiplication d'une seule cellule fille dont les propriétés sont connues. Mais, il convient de distinguer la *préparation* de « levures » d'une part, la *vérification* d'autre part, par un Service indépendant, de la valeur des « levures » fournies au vinificateur.

Un tel Service peut vérifier leur activité, voir si elles sont pratiquement indemnes de levures sauvages, de mycodermes, de bactéries, si elles ont une densité minimum en cellules.

Il ne peut, par contre, pratiquement pas vérifier si elles descendent toutes d'une même cellule mère, ni *a fortiori* si elles ont bien pour origine la région réputée dont le commerce leur donne le nom. Aucune garantie ne peut être donnée à cet égard puisque aucune vérification ne peut aller jusque-là et qu'une étiquette est si facilement remplacée par une autre.

Dans ces conditions, il ne faut pas chercher dans le levurage, — *pratique qui garde néanmoins son intérêt, qui rend de grands services,*

que tout vinificateur doit pouvoir utiliser —, plus qu'il ne peut donner à l'heure actuelle.

Des espoirs sont permis pour l'avenir ; les résultats sont en grande partie fonctions du travail des chercheurs, des moyens qui leur sont donnés, mais aussi de la confiance qu'on leur témoigne en comprenant la peine que leur donne un travail minutieux qu'ils ne sont pas sûrs de voir aboutir à des résultats tangibles dans un délai suffisamment court pour que ceux de qui dépend leur situation puissent les apprécier.

Edouard Nègre.

LA COOPÉRATION APPLIQUÉE A LA PRODUCTION ET A LA VENTE DES BOIS ET PLANTS DE VIGNE

(IV)

Après avoir signalé les efforts entrepris par la Coopérative de plants de vigne de Mas-Saintes-Puelles en vue de donner satisfaction aux utilisateurs, il nous reste à examiner son fonctionnement interne.

La Coopérative a été créée pour assurer aux adhérents l'écoulement de leurs produits. Chaque coopérateur, isolé, ne pourrait pas faire un effort de vulgarisation et de prospection suffisant pour écouler directement ses plants. Les frais que cela entraînerait pour lui ne seraient pas en rapport avec le profit qu'il pourrait retirer de la vente. Mais ce qui n'est pas rentable pour un particulier peut le devenir pour un groupement.

L'objet de la Coopérative est donc de contrôler la production de ses adhérents, de leur donner tous les conseils désirables en vue d'améliorer cette production et d'en organiser la vente.

Jusqu'en 1948, la production de la Coopérative fut relativement faible, car la majorité des vignes-mères avaient été plantées en 1946.

Entre temps, en 1947, s'était créé à Montpellier l'Institut coopératif de Sélection de bois et plants de vigne, constitué par le groupement des Unions de Coopératives d'approvisionnement des départements viticoles, avec pour mission de livrer à ses adhérents des boutures greffables et des plants racinés « Sélectionnés classe Elite », qu'il devait se procurer chez les producteurs. On se trouvait donc en présence de deux organismes créés, l'un pour produire des plants « Elite », l'autre pour les répartir à ses adhérents. Il était évident que ces deux groupements, dont les buts se complétaient parfaitement, devaient fusionner. C'est pour ces raisons que la Coopérative de Mas-Saintes-Puelles adhéra, en 1948, à l'Institut Coopératif de plants de vigne de Montpellier, en s'engageant à lui livrer par priorité sa production de racinés et boutures greffables « Elite ». A la même époque, la Coopérative de Bram adhéra aussi à l'Institut, qui se trouva ainsi déchargé du soin de se procurer chez des particuliers les plants nécessaires à

ses adhérents. Par contre, prenant en charge les plants des Coopératives de production, il dut, appuyé par les Coopératives d'approvisionnement, orienter ses efforts vers la vulgarisation des plants « Elite » et leur utilisation par les viticulteurs. Il conserva son rôle principal, qui est le contrôle de la qualité. Ce travail lui fut grandement facilité par l'organisation des Coopératives de production, qui prévoyait déjà une surveillance permanente des adhérents.

Au sein de l'Institut, chaque Coopérative conserve son autonomie financière et a la charge de répartir entre ses adhérents les sommes résultant de la vente des plants.

La Coopérative de Mas-Saintes-Puelles, comme tout organisme semblable, ne fait pas de bénéfice. Elle distribue donc aux coopérateurs la totalité des sommes qu'elle encaisse, diminuée des frais généraux et des amortissements s'il y a lieu. La répartition est effectuée au prorata des apports de chacun.

La Coopérative ne vend que des boutures greffables et des racinés, exceptionnellement des boutures pépinières. Avant toute répartition, la comptabilité établit le montant total des ventes par catégorie de marchandise. Elle calcule aussi le montant des frais engagés, qui sont divisés en trois postes : frais généraux intéressant toutes les catégories de marchandise, frais de débouturage, frais de conservation, triage et expédition de racinés.

Le total des ventes de boutures greffables, diminué de la quote-part des frais généraux qui leur est attribuée et des frais de débouturage, est intégralement versé aux producteurs de bois. La répartition en est facile, car chaque lot de bois a été débouturé à part, et on connaît son rendement en boutures greffables et boutures pépinières.

Le total des ventes de racinés, diminué de la quote-part des frais généraux et des frais engagés exclusivement pour les racinés, est divisé par le nombre de racinés produits (quel que soit le nombre de racinés vendus). Le prix moyen du raciné ainsi obtenu permet de répartir les éventuels invendus sur l'ensemble des adhérents au prorata des apports de chacun. En outre, il annule les différences de prix qui existent entre les diverses variétés. Nul n'ignore en effet que, suivant la variété, le prix d'un raciné peut varier du simple au triple et même au quadruple. Il ne serait pas logique qu'un planteur auquel on a attribué des boutures d'une variété intéressante bénéficie seul de la plus-value de ses racinés, tandis que son voisin, qui a produit des racinés d'une moindre valeur, mais qui sont cependant nécessaires à la Coopérative, ne recevrait en paiement de son travail qu'une somme beaucoup plus faible.

Mais, pour que la répartition soit équitable, il faut tenir compte du fait que certaines variétés, par suite de leurs qualités intrinsèques, ont une reprise en pépinière supérieure à d'autres. C'est le cas par exemple du Riparia-Gloire ou du 44.53 par rapport au 110 R., 420 A., etc... Aussi le nombre de racinés qui sert de base pour la répartition n'est pas celui qui a été effectivement livré par le planteur, il est augmenté ou diminué suivant qu'il s'agit d'une variété à reprise difficile ou facile.

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital

Les Pressoirs Hydrauliques

MABILLE

sont les

MEILLEURS

et leurs

pompes de compression automatiques

"HYDRÉLASTIC"

Brev. S.G.D.G

SIMPLES ou DOUBLES

RÉALISENT

LA

PERFECTION

Pressoirs Mabille Amboise

FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N° 195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 643

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés.

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT

QU'E VOUS DEVEZ EMPLOYER

LARGEIMENT

POTASSE D'ALSACE

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS

OU

LA POTASSE

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

11, Avenue de Friedland - PARIS (8e)

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

ENGRAIS ONIA TOULOUSE

SULFATE D'AMMONIAQUE

NITRATE DE CHAUX

AMMONITRE GRANULÉ

NITRATE DE SOUDE

NITROPOTASSE

ENGRAIS COMPLEXES

(azote, acide phosphorique, potasse)

TONOL

DÉPIQUE DÉROUGIT,

DÉSINFECTE LES FUTS

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles

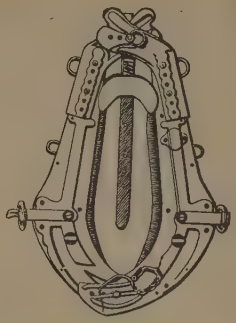
Distribué par S.O.C.P.E.

6, rue Saulnier - PARIS (9e)

Sur tous chevaux et mulets, le COLLIER *ELASTO*

fabriqué depuis 1919 par BRAULT & Cie ∴ 8, rue Gambey — PARIS (XIe)

Guérit toutes blessures, s'adapte à toutes encolures
90.000 colliers
en service



Essai gratuit et sans engagement pendant huit jours de travail

Demandez-le à votre bourrelier ou à de PONTBRIAND
Plan de la Tourmagne, NIMES — Concessionnaire pour le Midi

Les **TRACTEURS**

BAUCHET

(Ard – Oltra – Vermorel)

à moteur

JUNKER

n'ont jamais encore depuis 30 ans été construits en grande série.
C'est ce qui a permis leur amélioration progressive.
Une grande série peut être une grande série de loups.

PHOSAMO

ENGRAIS COMPLET *intégralement obtenu par combinaison chimique*
et NON *par simple mélange*
MAXIMUM de RENDEMENT à DEPENSE ÉGALE

Cie BORDELAISE
capital : 700 millions

USINES : SÈTE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN
Agence du Sud-Est : *AVIGNON*

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL
Les plus répandus Les meilleurs
FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements FERRIER
12, Av. Anatole-France — NARBONNE

TOMBEREAUX ENJAMBEURS POUR VIGNES

Spécialité de VIGNES de Table et de Cuve

VINIFERAS & HYBRIDES
ARBRES FRUITIERS
toutes variétés

MACLET-BOTTON

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)
Pépinières à ORANGE (Vaucluse)
Brochure N° 32 contre 4 timbres de 15 fr.

AGRICULTEURS !

Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et défrichement

l'explosif agricole "FERTILITE"

Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats
— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —

Demandez tous renseignements et tarifs aux :
Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
Selbel : 6905 - 7053 - 8357 - 11 803 - 14 [illegible] ; S.-V. : 12-3 5, 18-283, 18-315
20-347, 20-365, 20-473 23-57, etc..
Racinés et greffés sur 161-49 et Téléki
Porte-greffes racinés : 161-49, T. 5 B B. 44-53, R. 31 et R. 99, etc...
ADRESSEZ VOUS en CONFIANCE aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BERDULE & MULATE Gendres & Sucrs

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) Avenue de Châteauneuf, MONTÉLIMAR (Drôme)
Télégramme : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR Téléphone : 2-57

Un exemple chiffré nous permettra de mieux comprendre ce mécanisme : supposons que la réussite moyenne des pépinières de la Coopérative ait été de 45 % et que, dans ces mêmes conditions, les réussites moyennes par variété aient été les suivantes :

Riparia-Gloire.	60 %
3.309.	50 %
161.49.	35 %

La réussite moyenne de chaque variété est ramenée à 45 %, c'est-à-dire que le nombre de racinés de 161.49 sera augmenté de $10/35 = 29$ %, celui de Riparia-Gloire diminué de $15/60 = 25$ %, celui de 3.309 diminué de $5/50 = 10$ %. Un planteur qui aura apporté 10.000 racinés de 161.49 sera rétribué sur la base de 12.900 ; à celui qui aura livré 10.000 Riparia-Gloire on n'en comptera que 7.500, et ainsi pour toutes les variétés. A première vue il pourrait paraître que cet ajustement défavorise les planteurs qui, par suite de leurs efforts, obtiennent une bonne réussite, au profit de ceux qui ont une mauvaise réussite. Mais il n'en est rien. En effet, un pépiniériste peut fort bien obtenir une reprise de 50 % en 161.49, alors que la moyenne de cette variété n'est que de 35 %. Cela n'empêche que le nombre de racinés qu'il a livrés sera majoré de 29 %, et il conservera tout le bénéfice de ses bons soins culturaux.

Le prix moyen ainsi obtenu, il s'agit de payer aux producteurs de bois les boutures pépinières qu'ils ont fournies l'année précédente. En effet, les planteurs ne paient les boutures qu'ils plantent que l'année où les racinés provenant de ces boutures sont vendus. Le prix de ces boutures n'est d'ailleurs pas fixé à l'avance, mais est fonction de la valeur du raciné. En paiement des boutures reçues les planteurs fournissent aux producteurs de bois un raciné pour cinq boutures. Cette décision fut prise pour éviter aux planteurs les risques consécutifs à une campagne défectueuse. En effet, il peut fort bien se produire (ce qui est arrivé en 1951) que les boutures pépinières soient à un prix élevé et qu'au cours de la campagne suivante (1952) les prix des racinés s'effondrent. Dans ces conditions, le planteur risquait fort de perdre le capital engagé dans l'achat des boutures et de se trouver dans l'impossibilité de continuer son travail. Le système qui est appliqué présente l'avantage de partager les risques entre le planteur et le producteur de bois. Dans une année de mévente totale, le planteur perdrait son travail, le producteur de bois perdrait ses boutures pépinières. Donc, pour effectuer le paiement des boutures pépinières, on prélève sur le total des ventes de racinés une somme égale au cinquième du nombre de boutures plantées multiplié par le prix moyen du raciné, et on ajoute à cette somme le montant des ventes de boutures pépinières de l'année précédente. A la fin d'une campagne, on règle au producteur de bois les boutures greffables produites l'année même et les boutures pépinières produites l'année précédente.

Finalement, le nombre de racinés payés au planteur est égal au nombre de plants fournis, augmenté ou diminué suivant le coefficient d'ajustement appliqué à chaque variété et auquel on soustrait en outre le cinquième du nombre des boutures qu'il a reçues.

En reprenant l'exemple précédent, un planteur qui a reçu 25.000 boutures pépinières de 161.49 et livré 10.000 racinés de cette variété, recevra une somme égale au prix moyen du raciné multiplié par 10.000 + 2.900 — 5.000 = 7.900.

Le règlement intérieur a prévu ce mode de répartition, qui peut paraître assez compliqué, afin que tous les adhérents soient placés sur un même pied d'égalité, tout en conservant la possibilité d'augmenter leurs revenus en améliorant leur réussite.

Après six années de fonctionnement, la Coopérative de Mas-Saintes-Puelles a-t-elle atteint les buts qu'elle s'était fixée lors de sa création ?

En ce qui concerne la qualité des plants, la pureté variétale est réalisée, l'amélioration de l'état sanitaire doit être poursuivie. La Coopérative persévérera dans cette voie puisque les viticulteurs paraissent s'intéresser à la production des plants « Elite ».

Grâce à son adhésion à l'Institut Coopératif, elle dispose d'une clientèle fidèle, qui lui permettra de franchir sans de trop grandes difficultés les crises dues à la surproduction. Son principal souci sera de la conserver et de la développer, d'abord en continuant de lui donner entière satisfaction, mais aussi en augmentant ses efforts de prospection et de vulgarisation, qui n'ont pas été suffisants jusqu'à ce jour.

Si nous examinons les services rendus aux adhérents, nous pensons que les résultats ont été satisfaisants dans l'ensemble. La rentabilité d'une vigne-mère devrait être évaluée sur une période de dix ans de production. Les cours subissent des variations excessives, qu'il est malheureusement impossible de limiter. Ces inconvénients sont d'ailleurs communs à la plupart des cultures spécialisées. Les années où les prix de vente sont inférieurs au prix de revient sont compensées par les périodes où les revenus sont substantiels. Le groupement en coopérative constitue cependant la meilleure méthode pour éviter la spéculation et les risques qu'elle entraîne. Qui serait mieux placé pour tenir en période de mévente qu'un agriculteur qui, sur 20 hectares de culture ne possède qu'un hectare de vigne-mère ou 30 ares de pépinière et qui, en outre, a l'assurance qu'il vendra une partie de sa récolte ?

Dans de telles circonstances, vouloir c'est pouvoir.

P. Truel,
ingénieur agricole.

SITUATION DE LA VITICULTURE DANS LE MONDE

(suite)

« *Quelles mesures ont été prises ou sont envisagées en vue :*

2° *D'aboutir à une réduction progressive des prix de revient de la production viticole, par une amélioration des conditions de culture et, en particulier, par le développement de la mécanisation et par une reconstitution rationnelle du vignoble, basée sur la recherche de la qualité.* »

En Algérie. — La recherche de la réduction des prix de revient, qui constitue aussi une des préoccupations essentielles du viticulteur algérien, ne procède pas de méthodes absolument identiques à celles mises en œuvre dans la Métropole. Ces méthodes dérivent de la nature des milieux écologiques et humains qui présentent, en ce qui concerne la vigne, de notables différences entre la France métropolitaine et ses trois départements d'Algérie.

La viticulture algérienne est déjà très motorisée et le pourcentage des surfaces travaillées mécaniquement y est nettement plus élevé qu'en Métropole. Si l'on tient compte, par ailleurs sur le plan social, de la nécessité de donner du travail à l'importante population rurale musulmane, il semble bien qu'il n'y ait pas intérêt à pousser outre mesure la motorisation de la viticulture algérienne. C'est, qu'en effet, ce secteur de la production agricole offre chaque année aux populations musulmanes : 40 millions de journées de travail, représentant un minimum de 15 milliards de francs de salaires et que la vigne constitue en Algérie, du fait de l'importance de l'emploi de la main-d'œuvre, le plus puissant facteur de prospérité économique et de stabilité sociale des populations musulmanes.

La réduction du prix de revient de la culture de la vigne et du vin est donc surtout recherchée ici, d'abord par l'amélioration de l'efficacité de la lutte antiparasitaire, ensuite par la recherche des meilleures techniques culturales, enfin par la rationalisation des méthodes de vinification et l'organisation du marché du vin à la production.

Les parasites de la vigne en Algérie sont, dans leur ensemble, ceux déjà connus en Métropole, mais le nombre de générations y est plus élevé et la virulence accentuée, surtout dans les zones littorales et sublittorales des départements d'Alger et de Constantine. Les produits antiparasitaires, tous importés, à l'exception d'environ 3.000 tonnes de sulfate de cuivre de production locale, sont toujours d'un prix élevé, si bien que le poste « lutte antiparasitaire » constitue l'un des plus importants du prix de revient du raisin et du vin. C'est ainsi que, pour la seule année 1952, l'on estime que le soufre et le sulfate de cuivre utilisés pour la lutte contre le mildiou et l'oïdium représentent une dépense de l'ordre de trois milliards de francs, dont les 2/3 pour le sulfate de cuivre, sans préjudice des frais de préparation des bouillies, et d'épandage, ainsi que des dégâts causés par les parasites. Un important service de la Protection des Végétaux étudie donc les possibilités de réduire le prix de revient de la lutte antiparasitaire, en premier lieu par la diminution des quantités de produits utilisés (soufres mouillables notamment) puis par l'utilisation de produits de remplacement d'un prix de revient moins

élevé que celui des produits phytopharmaceutiques courants, enfin par une répartition plus opportune dans le temps des traitements indispensables (stations d'avertissements).

L'amélioration des techniques culturales est étudiée, en premier, au laboratoire de Viticulture de l'Institut Agricole d'Algérie, puis dans les champs d'essais de viticulture actuellement au nombre de 37 pour l'ensemble du territoire algérien et où les études portent sur les cépages et les porte-greffes, les méthodes culturales (taille, façons culturales, sous-solages, emploi des engrais), etc...

Les méthodes de vinification les meilleures et les plus économiques sont étudiées à la cave expérimentale de l'Institut Agricole d'Algérie et vulgarisées par des cours saisonniers d'œnologies.

Enfin, l'organisation coopérative a été et est encore encouragée tant pour propager l'emploi des meilleures méthodes œnologiques que pour assurer la bonne conservation du vin et la régularisation du marché.

En Allemagne. — Une reconstitution du vignoble est prévue d'après le plan suivant :

— remembrement des parcelles ; élevage au fil de fer ;

— plantation de cépages (clones) de qualité satisfaisante, à rendement abondant et résistants aux maladies et gelées ;

— plantation de porte-greffes de longue durée ;

— exploitations-pilotes pour la viticulture et les soins en cave ;

— renseignements et conseils.

En Autriche. — La plantation très étroite ne permet guère une mécanisation du travail.

Il serait nécessaire de procéder à des plantations plus distantes pour pouvoir mécaniser le traitement du sol et la lutte contre les maladies tout en réduisant les coûts de revient.

L'application de cadres de fil de fer est recommandée.

Une importance particulière est donnée à la sélection des vignes. Des travaux de sélection à long terme, sur 5 ans, sont en cours. Dès qu'il sera possible de mettre à la disposition des viticulteurs assez de greffons sélectionnés, on interdira les greffons non sélectionnés.

En faveur de l'amélioration de la qualité, des dispositions prévoient :

— la limitation de la viticulture à certaines régions mieux adaptées ;

— la limitation des variétés de vignes ;

— des coopératives viticoles nouvelles ou élargies ;

— des cours d'enseignement sur l'économie de caves.

En Espagne. — Des plantations d'essais ont été réalisées, qui, tout en conservant le même nombre de pieds à l'ha., ont une disposition d'implantation permettant la mécanisation, en vue d'améliorer le rendement et de réduire le coût de revient.

Les Stations de Viticulture ont reçu des instructions pour surveiller tout ce qui a rapport à la reconstitution des vignobles, porte-greffes et sélection des bois et plants de vigne.

En France. — Une action permanente est exercée en vue d'aboutir à la réduction du prix de revient et à l'amélioration de la qualité. Cet effort de vulgarisation est effectué en complet accord par les services officiels du Ministère de l'Agriculture et par la Fédération des Associations Viticoles et plus particulièrement par sa section spécialisée : l'Institut Technique du Vin.

L'action menée intéresse essentiellement :

1° L'encouragement à la formation professionnelle et le développement des mesures éducatives.

C'est ainsi que sont organisés :

— des cours de perfectionnement des vinificateurs et cavistes au profit de directeurs et gérants de caves coopératives et privées ;

— des cours de perfectionnement de pépiniéristes ;

— des cours de perfectionnement technique sur la réglementation viticole pour les dirigeants d'exploitation.

D'autre part, une aide financière est accordée pour la préparation de certains ouvrages éducatifs et techniques viticoles.

2° L'amélioration des techniques de production qui porte sur :

A. — l'amélioration de l'encépagement :

— Etude de l'adaptation des porte-greffes au sol : vignobles d'étude et de démonstration créés et conduits suivant les directives techniques et sous le contrôle des Services agricoles ou établis par des associations professionnelles en liaison avec les services officiels.

— Sélection qualitative des bois et plants de vigne et contrôle de ces bois par le Service de Sélection et de Contrôle.

B. — le perfectionnement des méthodes de culture de la vigne :

— Démonstrations de taille et de greffage, démonstrations d'appareils divers, expositions de motorisation et d'équipement mécanique.

C. — le perfectionnement de la lutte contre les maladies et les calamités :

— Recherches expérimentales et vulgarisation des moyens et des appareils de lutte contre la grêle et les gelées.

— Recherches sur les maladies et parasites du vignoble par le Service de la Protection des Végétaux, les stations des organisations professionnelles et les stations et laboratoires officiels.

— Démonstrations de traitements par les services officiels ou en accord avec eux.

3° L'amélioration de la vinification donne lieu à des conférences, au cours desquelles sont exposés les résultats des recherches œnologiques et les conditions d'amélioration du matériel.

A l'appui de l'ensemble de cette action de nombreux tracts et brochures sont diffusés tel que le tract « Vignerons, faites du bon vin » et des projections de films sont organisés (« Alerte au mildiou », « La greffe d'automne », « de Vigne en Vin »).

(à suivre) B.-A. SAMARAKIS.

Rapport général de la XXXII^me^ Session officielle plénière du Comité de l'Office international du vin.

LE PRIX DU BLÉ POUR LE CALCUL DES FERMAGES

C'est le décret n° 52-918, du 30 juillet 1952, qui donne les éléments pour le déterminer. Ce texte a été publié au *J.O.* du 31 juillet 1952, pages 7786 et suivantes. Dans son article 1^er^ *in fine* figure une disposition ainsi conçue :

« Le prix de base du blé servant au calcul des fermages et des paiements prévus en blé aux termes des conventions en cours est fixé à 3.445 francs ; ce prix étant toutefois diminué de la taxe de statistique fixée à l'article 2 du présent décret et éventuellement dans les conditions fixées par le décret n° 50-1023, du 22 août 1950, de la moyenne de la cotisation de résorption à la charge du fermier ».

La taxe statistique est maintenue comme précédemment à 30 fr. par quintal.

Le décret du 30 juillet 1952 n'a pas reproduit la disposition qui figurait dans l'article 14 du décret du 31 août 1951, d'après laquelle était à la charge des producteurs une fraction de 15 francs par quintal de la taxe permanente dégressive prévue par l'article 15 *bis* du Code du blé.

Il faut donc en conclure que le prix de base du quintal de blé pour le paiement des fermages est, avant la déduction de la cotisation de résorption de 3.415 francs.

Cette cotisation de résorption a été instituée par l'article 3 du décret du 22 août 1950, qui a également prévu que lorsqu'un bail comporte un fermage stipulé en argent sur la base du prix d'une céréale, le fermier peut opérer sur ce prix une déduction correspondant à la moyenne par quintal des sommes qu'il devra acquitter sur ses livraisons en cette céréale au titre de la cotisation de résorption. Les coopératives et les négociants sont tenus d'ouvrir à chaque producteur astreint au paiement de celle-ci, un compte indiquant les quantités de blé, ainsi que le montant des prélèvements opérés.

L'article 13 du décret du 31 juillet 1952, fixe à 50 fr. par quintal

le taux simple de la cotisation de résorption. Le barème progressif de cotisation est donc par quintal de blé livré et pour la campagne 1952-1953 le suivant :

de	0 à	50 quintaux.	exonération
de	51 à	75 quintaux.	25 fr.
de	76 à	100 quintaux.	50 fr.
de	101 à	200 quintaux.	62 fr. 50
de	201 à	400 quintaux.	75 fr.
de	401 à	600 quintaux.	87 fr. 50
de	601 à	800 quintaux.	100 fr.
de	801 à	1.000 quintaux.	112 fr. 50
au-dessus de		1.000 quintaux.	125 fr.

André Prax,
Docteur en Droit.

QUESTIONS DIVERSES

Précisions sur les soufres noirs

La note publiée dans le *Progrès Agricole et Viticole*, intitulée « la fin des soufres noirs », nous a valu diverses observations et aussi quelques demandes de renseignements complémentaires qui ont motivé les lignes suivantes.

La question est beaucoup plus importante qu'elle n'en a l'air au premier abord, comme le précise la brochure publiée par l'Organisation Européenne de Coopérative Economique, la pénurie du soufre et de l'acide sulfurique en Europe est à peu près certaine pour les années à venir, tout au moins jusqu'en 1955, et, pour y remédier dans la mesure du possible, chaque pays doit mettre en œuvre au maximum la récupération de toutes les matières sulfureuses qu'il possède, or, comme nous allons le voir, les masses épurantes gazières représentent chez nous un appoint qui n'est certes pas à négliger.

Matières d'épuration. — Dès les premiers âges de l'industrie gazière, on s'est aperçu que la carbonisation des houilles amenait toujours, en mélange avec le gaz, des composés sulfureux provenant des pyrites de fer que les charbons contiennent tous en plus ou moins grande proportion, et que ces composés sulfureux produisaient des corrosions rapides dans les canalisations, les robinetteries et les appareils de consommation. Il était indispensable de les faire disparaître.

De très nombreux procédés d'épuration ont vu le jour dans ce but, mais le plus anciennement imaginé qui consiste à faire passer le gaz sur une masse d'hydroxyde de fer est encore le plus couramment employé aujourd'hui. Ce genre de minerai ferreux n'est pas très répandu et notre région méridionale a fortement contribué à sa production ; on en a extrait à Salsigne, dans l'Aude ; à St-Gervais-sur-Mare, dans l'Hérault et surtout dans les environs d'Alès ; bien qu'ils ne remplissent

qu'assez imparfaitement les conditions requises, ils ont rendu de réels services et sont même encore quelque peu exploités aujourd'hui.

Ils ont été remplacé par des produits mieux appropriés, notamment par les minerais de fer des marais de provenances bulge et hollandaise ; par des matières spéciales provenant des cendres de hauts fourneaux et surtout par le résidu de la fabrication de l'alumine en partant de la bauxite, par le procédé Sainte-Claire-Deville employé en Allemagne. Cette dernière est la matière idéale pour ce genre d'épuration ; on a bien trouvé, en France, à Biriatou, dans les Basses-Pyrénées, une limonite naturelle qui donne des résultats approchants, mais le gisement n'est pas important.

Quand la matière épurante est de bonne qualité et que le travail est correctement conduit, son enrichissement en soufre atteint 50 % et le dépasse même fréquemment c'est ce qui a donné l'idée, il y a une cinquantaine d'années, d'employer directement ces matières saturées en agriculture à la place des soufres jaunes — après les avoir finement pulvérisées, bien entendu — nous avons dit les dangers qu'amène cette pratique, à cause des composés cyanurés dont se chargent toujours les oxydes de fer, en même temps qu'ils absorbent les composés soufrés, et c'est pour cela qu'il faut faire des distinctions sous les « soufres noirs ».

Car, si pendant longtemps ces matières épurantes une fois chargées en soufre étaient considérées sans valeur et jetées aux terrils, elles sont devenues, depuis un certain temps, la principale source des cyanures industriels, ce qui fait que les « soufres noirs » qui ont subi la décyanuration ne pdésentent plus aucun danger ni pour la brûlure, s'ils sont employés comme fongicides, ni pour l'empoisonnement de la terre, s'ils sont employés comme engrais à cause de leur azote. Mais ce qui en diminue l'intérêt au point de vue agricole, ce sont les prix.

La pénurie grandissante de pyrites, qui, comme on le sait, sont la source essentielle de l'acide sulfurique, a fait mettre au point, après de nombreux tâtonnement des fours de grillage pour les matières épurantes usées ; finalement on admet, aujourd'hui pour celles-ci, le même barème de prix que pour les pyrites. Ces matières, qui, il y a seulement vingt ans, se jetaient en majeure partie aux terrils ; qui, il y a peu de temps encore se vendaient par les usines à gaz et les cokeries des prix insignifiants, atteignent aujourd'hui des cours de l'ordre de 6.000 francs la tonne. Si à cela, on ajoute les frais de transport et ceux de broyage et de manipulations, on se rend compte que le soufre noir a perdu une grande partie de son intérêt qui résidait surtout dans le coût relativement bas de l'unité de soufre ou de celle d'azote.

D'autre part, quand nous avons écrit que cette nouvelle technique de demander l'acide sulfurique aux matières épurantes usées, était conforme à l'intérêt général du pays, c'est en nous appuyant sur des chiffres irrécusables malgré qu'en France les gisements de pyrites soient assez nombreux, trois seulement d'entre eux sont considérés exploitables : celui de Sain-Bel, dans le Rhône ; celui de Chizeuil, en Saône-et-Loire et celui du Soulier, dans le Gard ; leur production totale annuelle est de 200.000 tonnes environ et semble ne pas pouvoir être accrue, ce qui nous conduit à importer, bon an mal an, dans les 700.000 tonnes de pyrites étrangères, de provenance surtout espagnole.

Or, si on épure la totalité de la production gazière française, qu'on peut évaluer à 3 milliards de mètres cubes par an, en y comprenant celle des cokeries, on obtiendra dans les 40.000 tonnes de matières contenant de 40 à 50 % de soufre (nous admettons que une tonne de matière épure 80.000 mètres cubes de gaz), ce qui correspond à une augmentation de notre production métropolitaine de pyrites de l'ordre de 20 %, chiffre assez éloquent par lui-même sans qu'il soit besoin de rien ajouter.

V. CHARRIN.

—•—

Les soufres noirs

Un article récent annonçait ici même la disparition prochaine des soufres noirs : Les matières épurantes usagées des usines à gaz qui sont utilisées pour leur fabrication devaient dorénavant trouver leur emploi dans la production de l'acide sulfurique, en remplacement des pyrites.

Il nous semble nécessaire d'apporter à ce sujet un complément d'information qui rassurera s'il en est besoin les utilisateurs de soufre noir.

S'il est exact que certains fabricants d'acide sulfurique ont équipé leurs ateliers de grillage de pyrites pour utiliser les matières épurantes des usines à gaz, le tonnage de matières épurantes disponibles dépasse encore très largement les demandes des fabricants d'acide sulfurique et des producteurs de soufres noirs réunis.

Les fabricants de soufres noirs n'ont aucune difficulté pour se procurer les matières premières nécessaires à leur industrie.

Cette industrie comporte en premier lieu la décyanuration des matières, c'est-à-dire l'élimination des cyanures susceptibles de nuire à la végétation. Il ne peut être vendu sous le nom de soufre noir (circulaire n° 137, du 24-3-50) que « le produit obtenu par broyage des matières épurantes du gaz préalablement décyanurées ». Il est donc inexact de prétendre que « c'étaient le plus souvent les matières telles quelles qui constituaient les soufres noirs avec tous les dangers qu'elles traînaient avec elles ».

S'il en était ainsi leur emploi ne se serait pas maintenu depuis plus de 60 ans. Leur efficacité n'aurait pas été reconnue par leur homologation officielle au titre de produits antiparasitaires (loi validée, du 2-11-43) et leur intérêt national par la décision récente du Ministère du Commerce et de l'Industrie (Direction des Industries chimiques F 165, du 12-2-51) réservant par priorité à l'industrie des soufres noirs les matières épurantes à dosage élevé en soufre des usines à gaz et cokeries.

RENÉ GROS,
Président de la Section Soufres Noirs
de la Chambre Syndicale des Spécialités
Phytosanitaires.

—•—

La vigne dans l'Etat de Washington

L'état pacifique de Washington est, avant tout, producteur de fruits, de pommes rouges en particulier.

On y cultive aussi, pour la table, les raisins américains, surtout le Concord, puis le Delaware, le Niagara (seul noir-rouge) et l'Agawam.

On a introduit d'Europe : Zinfandel, Alicante-Bouschet, Malvoisie (Cinsault), Mataro, Ribier (Alphonse Lavallé), Malaga, Tokay, Sultanina (Thompson Seidless), Muscat d'Alexandrie, Riesling de Gohannasburg.

Tous ces cépages sont conduits sur trois fils de fer. Mais on discute encore les modes de taille. Dominent les longs bois annuels, retaillés ensuite. La distance des lignes est habituellement d'au moins 2 m. 70.

On pratique souvent l'irrigation et en hiver l'engrais vert : seigle avec pois fourragers d'Autriche ou vesce trèfle incarnat.

En terre forte, les cépages comme le Concord poussent à bois et non à fruits et la maturation est retardée.

On préfère les sites sableux légèrement accidentés.

Pierre LARUE,
ingénieur agronome.

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 52-1216 du 5 novembre 1952 relatif à la commercialisation des vins des récoltes 1951 et 1952

Article premier. — Par dérogation aux dispositions du premier alinéa de l'article 2 du décret n° 52-1141, du 10 octobre 1952 :

1° La formalité de l'échelonnement est levée pour les vins de la récolte 1951, à l'exception de ceux qui sont soumis à l'immobilisation en vue de l'application des dispositions du décret n° 52-910, du 25 juillet 1952 ;

2° Les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais 10 % de leur production de vin de consommation courante de la récolte 1952, avec minimum de 50 hl. par exploitation pour la métropole et 100 hl. pour l'Algérie ou de 5 hl. à l'hectare dans les deux cas.

Article 2. — Toutes autres dispositions du décret n° 52-1141 du 10 octobre 1952 demeurent inchangées.

—•—

Dommages de guerre

Les feuilles 38 et 39 à 43 des documents administratifs publiés en annexe du *J. O.* du 7 novembre, concernent d'une part l'évaluation des indemnités de reconstitution physique et chimique de toutes catégories de terrains agricoles (circulaire n° 52-102) ; et, d'autre part, l'indemnisation des dommages causés aux vignobles sinistrés de toutes catégories (circulaire n° 52-103).

Le mouvement des vins en Octobre

(en hl.)

	METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*		
Pendant le mois d'Octobre 1952 (A.O.C.).	604.960	néant
(V.C.C.).	2.298.917	1.019.307
Depuis le 1er Septembre 1952.....	6.801.878	3.735.265
Dans la période correspondante 1951-52.	7 679.603	4.881.012
II. *Consommation taxée*		
Pendant le mois d'Octobre 1952 (A.O.C.).	214.091	néant
(V.C.C.).	3.303.384	83.748
Depuis le 1er Septembre 1952.....	7.487.348	169.806
Dans la période correspondante 1951-52.	7.185.172	157.541
III. *Stock commercial*		
Campagne en cours.....	9.357.829	3.320.546
Campagne précédente.....	9.345.454	3.625.158

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les journées du riz 1952. — Les 3mes journées du riz placées sous le haut patronage de M. le Ministre de l'Agriculture, se dérouleront en Arles, les 12 et 13 décembre 1952.

Le programme comportera des exposés sur l'orientation actuelle de la riziculture, la fumure du riz, la lutte contre les parasites du riz, la riziculture au point de vue juridique, l'usinage et commercialisation des riz, la culture du riz en Afrique du Nord.

Comme les années précédentes, des visites et des excursions destinées à illustrer les conférences, seront organisées.

Tous ceux qui s'intéressent au riz voudront, nous en sommes persuadés, participer à ces journées.

—•—

Station Œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or). — La 79me session des cours et exercices pratiques d'œnologie, aura lieu à la Station Œnologique de Beaune, du 8 au 13 décembre prochain.

Aucun titre ou diplôme n'est exigé.

Le nombre des places étant limité, s'inscrire dès que possible.

Pour tous renseignements, s'adresser au Directeur.

Les travaux agricoles et viticoles en Novembre

Entre le 1er et le 30, les jours diminuent de 1 heure 20.

P. L. le 1er — D. Q. le 9 — N. L. le 17 — Premier Q. le 24.

AGRICULTURE. — Terminer les semailles. Labourer, défoncer terres pour cultures printanières. Défricher luzernière, landes. Récolter topinambours, rutabagas, choux, raves et olives. Terminer les silos de racines et de tubercules. Prendre livraison de la pulpe de betterave pour l'ensiler et de l'écume de défécation à utiliser de suite comme engrais. Etablir les rations d'hiver pour les animaux, en utilisant les racines et tubercules, aliments rafraichissants pour les chevaux. Soigner les fumiers qui deviennent abondants. Fin de l'engraissement des oies en vue de la production des foies gras et des dindes. Semer dans le Midi les féverolles et fumer les mûriers. Curer les fossés et rigoles d'assainissement. Réparer les chemins. Assainir les semailles d'automne.

VITICULTURE. — Dans les vignes qui ne doivent pas être fumées, effectuer un labour de chaussage lorsque le mode de conduite permet son exécution. Déchausser, décavaillonner, appliquer les fumures et chausser les vignes qui doivent recevoir cette année des matières fertilisantes. Observer un plan d'application des fumures tel qu'il n'intéresse, chaque année, qu'un tiers ou un quart du vignoble ; faire des apports importants de matières actives.

Submersion en cours ; taille commencée dans le Midi.

Au cellier. — On continue les ouillages répétés. Collage des vins vieux à mettre en bouteille.

HORTICULTURE. — Planter les arbres. Défoncer et labourer le terrain nu. Entretien du matériel. Visiter le fruitier et les caves à légumes. Abriter les légumes restant en terre. Préparer de nouvelles couches.

APICULTURE. — On doit, pendant ce mois, laisser les abeilles tranquilles. L'apiculteur profitera de ce repos pour faire son inventaire et voir s'il y a lieu de construire de nouvelles ruches.

BÉTAIL. — Diminuer rations bêtes de trait. Engraisser porcs et bœufs.

BIBLIOGRAPHIE

P. GALET, chef de travaux de Viticulture à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. **Précis d'Ampélographie pratique**, in-8° carré sur papier couché blanc, 170 p. — En vente chez l'auteur, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et au Bureau du *Progrès agricole et viticole*, au prix de 750 fr., franco 850 fr. — C.C.P. : Galet, Montpellier 503-35.

Cet ouvrage comprend, après des généralités et un vocabulaire ampélographique, la description et la classification des principales espèces américaines, porte-greffes, hybrides producteurs et cépages de cuve et de table.

Des dessins au trait représentant les feuilles accompagnent les descriptions.

Enfin de nombreux tableaux annexes donnent des renseignements sur l'importance des pieds-mères cultivés en France et en Afrique du Nord, sur l'adaptation des porte-greffes au calcaire (méthode Drouineau-Galet), à la sécheresse, au sel, sur la résistance au mildiou des hybrides, sur la composition génétique des porte-greffes et hybrides, etc...

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (15) : pas d'affaires ; pas de cote. — Lézignan-Corbières (12) : insuffisance d'affaires ; pas de cote. — Narbonne (13) : pas d'affaires ; pas de cote.

Bouches-du-Rhône. — Arles (15) : insuffisance d'affaires ; pas de cote. — Marseille (12) : 9°5 à 10°, incoté ; 10 à 11°, 280 à 285 ; rosés et blancs : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (17), récolte 1951 : 9°, 280 à 300 ; 10°, 270 à 320. Récolte 1952 : 9°, 280 à 300 ; 10°, 270 à 290 ; 10° supérieur, 300 ; 11°, 270 à 285 ; 10° C.S., 280.

Hérault. — Béziers (14), récolte 51 : rouge, 10 à 11°, 2.700 à 3.000 fr. l'hl. ; rosés, insuffisance d'affaires ; pas de cote ; blancs, 10°, 2.900 l'hl. Récolte 52 : rouges, 10°5, 2.780 à 2.838 l'hl. ; 11°, 2.860 à 3.080 l'hl. ; 10° C.S., récolte 51 : 275 ; 10° C.S., récolte 52 : insuffisance d'affaires ; Tartre pur : le kgr., 25 fr. ; tartre à extraire : le kgr., 10 fr. — Montpellier (18), récolte 51 : 9 à 9°5, 275 à 280 ; 10°, 280 ; 11 à 12°, 265 à 280. Récolte 52 : 10°, 265 à 270 ; 11°, 260 à 270 ; 12°, 270 à 290 ; 10 à 11°, 250 à 260 ; 10° C.S. 1952, 275. — Sète (12) : Vins de pays, récolte 51 : insuffisance d'affaires ; pas de cote ; Vins d'Algérie, récolte 51 : insuf. d'aff. ; pas de cote ; Vins de Tunisie, récolte 52 : insuffisance d'affaires ; pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (15), récolte 51 : 10 à 13°, 265 à 280 ; récolte 52 : 11 à 11°5, 260 à 270 ; 12 à 13°, 270 à 275 ; 14°, 295 à 300 ; 10° C.S., 265.

Var. — Brignoles (15) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGERIE. — Alger (17), récolte 51, 1er choix : rouges, 10 à 10°5, 322,5 à 325 ; 11 à 11°5, 315 à 325 ; 12 à 12°5, 315 à 320 ; hauts-coteaux : 13°, 325 ; rosés, 13°3, 335 ; blancs, 10°, 325 ; Vins avec compensation : rouges, 10°, 220 ; 11°5, 225 à 230 ; 12°, 225 ; récolte 52, 1er choix : rouges, 10 à 10°5, 315 ; 11 à 11°5, 310 à 315 ; 12 à 12°5, 310 à 320 ; hauts-coteaux, 13°, 325 ; rosés et blancs : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Mostoganem (17), récolte 51 : rouges et rosés, 347 à 360 ; récolte 52, rouges et rosés, 320 à 330. — Oran (17), récolte 51 : 350 ; récolte 52 : 330. Cours plutôt nominaux qu'effectifs tant en vins vieux qu'en vins nouveaux.

S. N. C. F.

La S. N. C. F. communique :

Billets de fin de semaine à prix réduit
à destination des stations de sports d'hiver des Cévennes

La S.N.C.F. informe les sportifs que pendant la période du 1er décembre 1952 au 31 mars 1953, il sera délivré des billets de fin de semaine comportant une réduction de 30 % sur les relations suivantes :

Montpellier-Villefort, prix A.R., en 3me classe, 1.030 fr. via Nîmes ; 890 fr. via Sommières. — Montpellier-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3me classe, 1.170 fr. via Nîmes ; 1.030 fr. via Sommières. — Nîmes-Villefort, prix A.R., en 3me classe, 680 fr. — Nîmes-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3me classe, 820 fr. — Alès-Villefort, prix A.R., en 3me classe, 326 fr. — Alès-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3me classe, 470 fr. — Grand'Combe-la-Pise-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3me classe, 364 fr.

Ces billets seront valables du vendredi au lundi 24 heures (à l'occasion des fêtes légales, de l'avant-veille au lendemain de la fête) sur les relations Montpellier-Villefort ; Montpellier-La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains ; Nîmes- La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains et du samedi au lundi ou du vendredi au dimanche (à l'occasion des fêtes légales, de la veille au lendemain de la fête ou de l'avant-veille au jour de la fête) sur les autres relations.

Stockez de la santé aux sports d'hiver.

La neige vous attend

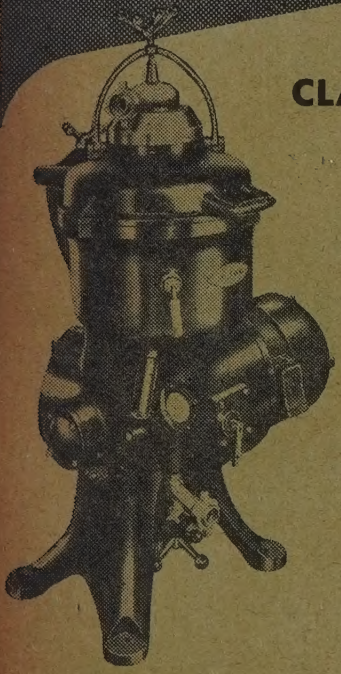
Renseignez-vous dans les gares intéressées

Montpellier — Imprimerie Charles DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 9 NOVEMBRE AU 15 NOVEMBRE 1952

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	11	1	»	10	8	P	14	10	P	8	2	1	9	— 1	»	8	0	»	7	— 1	P
ANGERS	11	— 1	»	9	7	P	14	9	»	13	0	1	10	— 2	»	9	1	»	9	— 3	1
COGNAC	10	— 1	»	8	6	P	12	10	P	13	2	P	9	— 2	»	9	— 3	»	7	— 1	»
BORDEAUX	11	- 1	1	9	6	1	14	10	1	16	4	3	10	— 2	»	9	- 2	»	8	2	1
TOURS	9	— 1	»	8	3	2	13	9	P	12	0	P	9	2	»	5	1	»	7	— 1	»
NEVERS	6	0	P	7	2	1	11	9	P	10	— 4	2	7	— 3	»	6	— 1	P	4	2	1
AGEN	10	— 2	»	8	5	P	13	11	2	14	8	5	10	0	»	10	— 3	»	8	— 2	»
CLERMOND-FERRAND	6	3	P	6	— 3	»	10	8	»	11	1	1	6	2	»	5	1	»	5	0	4
MONTÉLIMAR	8	1	7	7	1	P	7	»	»	13	5	P	10	3	»	9	2	»	8	0	»
TOULOUSE	10	1	P	8	3	»	13	10	1	15	8	4	10	— 3	»	8	— 3	»	7	0	»
CARCASSONNE	10	2	P	8	2	»	18	10	11	14	8	4	11	0	»	9	0	»	8	1	»
PERPIGNAN	10	6	P	11	4	»	18	13	»	18	10	1	14	4	»	13	3	»	12	5	»
MONTPELLIER	12	5	»	12	3	»	16	11	»	16	6	P	13	1	»	12	— 1	»	11	— 2	»
REIMS	8	4	1	8	9	P	10	6	4	8	2	1	7	0	P	6	0	2	4	— 1	P
STRASBOURG	7	1	4	7	3	1	8	5	7	9	2	P	6	1	1	3	— 2	10	2	0	1
DIJON	6	3	1	7	1	1	9	9	2	9	2	3	6	1	P	»	— 2	P	3	— 2	1
LYON	6	0	13	6	— 1	P	4	4	1	11	1	1	8	- 1	»	5	1	P	6	1	5
GRENOBLE	6	0	18	3	- 2	2	2	0	14	8	4	3	8	— 3	»	7	— 4	»	5	— 3	»
MARSEILLE	11	5	»	10	4	»	13	8	»	15	8	»	11	1	»	13	— 3	»	10	- 4	»
NICE	16	5	»	16	3	»	15	4	»	16	5	»	13	5	»	14	9	P	13	3	P
AJACCIO	13	1	P	13	— 2	»	14	8	12	16	10	»	16	2	»	15	3	1	14	3	P
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

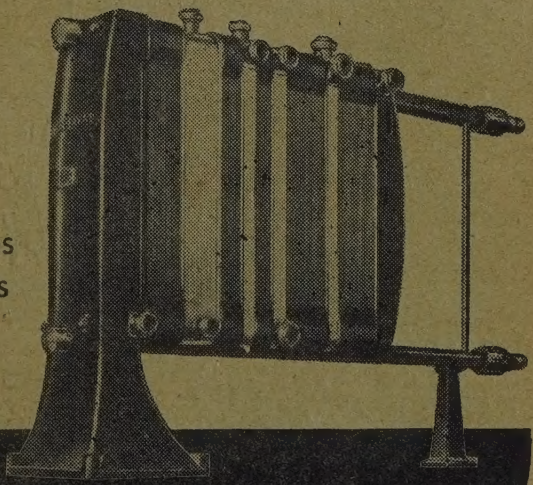
De Laval



CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

S.61

Société ALFA-LAVAL

10, rue Charles-V - PARIS-IVe 7, boulevard Thiers - ALGER

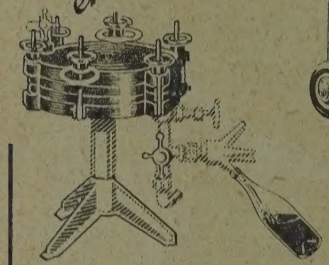
LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST
CARPENTRAS (Vaucluse)

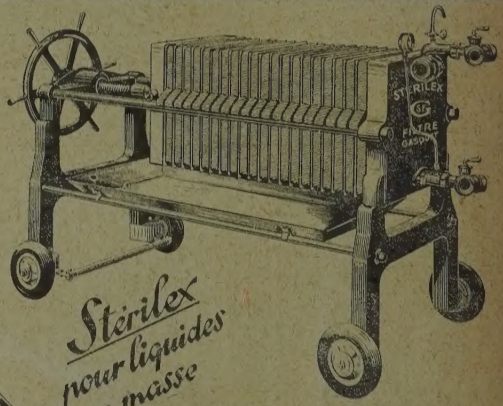
Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES
ALGER : 5, rue Sadi-Carnot — **TUNIS** : 16, rue d'Angleterre

Radius pour la mise en bouteilles





Stérilex pour liquides en masse

Ces FILTRES utilisent nos PLAQUES FILTRANTES sans égales pour un brillant parfait

SOCIÉTÉ DU FILTRE
GASQUET
110 RUE NOTRE DAME — BORDEAUX
41 RUE DE BERCY — PARIS . 12e
MAISONS A ALGER ET ORAN

2 FILTRES GASQUET
A L'AMIANTE
POUR
"toutes les clarifications jusqu'à la stérilisation"

La Publicité constitue une documentation intéressante
Ne manquez pas de la lire !